

DO KOKTAJU I ZUP JAK AKSAMIT

*Blender kuchenny blender przysięga się swoim
młokom smaczkiem, chłodkami, sok warzywny
(zwłaszcza napojami) i znowu nasz kochany kół.
Jest bezkleszczowy i wciągający nie tylko*

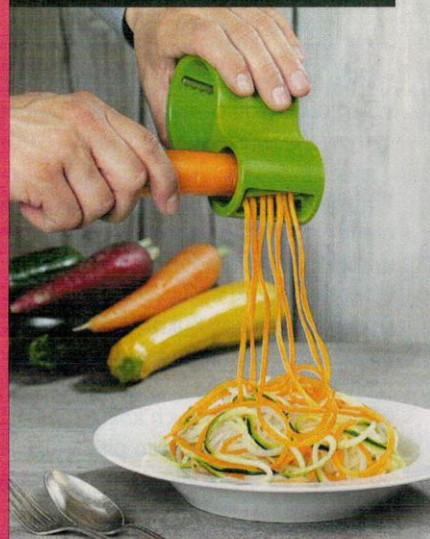


Niektóre modele mają dodatkowe funkcje, jak np. funkcję mrożenia, która pozwala zamrozić składniki bezpośrednio w blenderze. Dzięki temu nie trzeba ich wcześniej zamrozić w zamrażalniku. To bardzo wygodne rozwiązanie, szczególnie w zimie, kiedy nie ma czasu na rozmrażanie składników. Niektóre modele mają również funkcję czyszczenia, która pozwala łatwo i szybko umyć blendera. To bardzo przydatna funkcja, szczególnie dla osób, które nie lubią myć naczyń.

Warto również zwrócić uwagę na pojemność blendera. Jeśli planujemy używać go do przygotowywania koktajli i zup, wystarczy model o pojemności 1,5-2 litry. Jeśli natomiast chcemy przygotowywać soki i puree, warto wybrać model o większej pojemności, np. 2-3 litry. Ważnym elementem jest również moc silnika. Im mocniejszy silnik, tym szybciej i łatwiej blender poradzi sobie z trudnymi składnikami, jak np. twarde warzywa czy kostki lodu.

Przy wyborze blendera warto również zwrócić uwagę na jego wygląd i ergonomię. Wybierzmy model, który będzie nam wygodny w obsłudze i który pasuje do naszego wnętrza. Warto również zwrócić uwagę na dodatkowe funkcje, jak np. funkcję czyszczenia, która pozwala łatwo i szybko umyć blendera. To bardzo przydatna funkcja, szczególnie dla osób, które nie lubią myć naczyń.

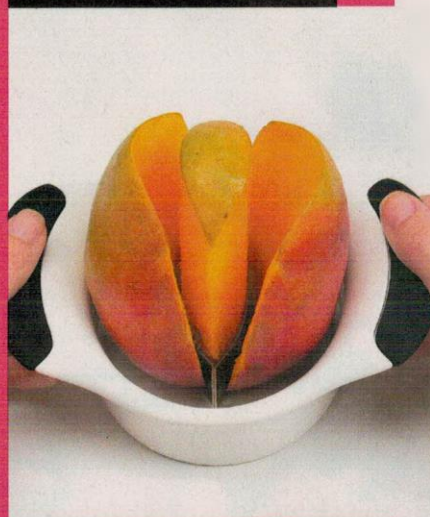
Temperówka do warzyw



Gadżet idealny dla osób dbających o wizualną stronę potraw. Temperówka ma 2 otwory (mniejszy na warzywa typu marchewka, większy – typu cukinia) wyposażone w bardzo ostre noże, dzięki którym warzywa w mig zamieniają się w równe wstążki przypominające spaghetti.

Microplane, cena: ok. 55 zł

Krajalnica do mango



Bardzo ułatwia „oprawianie” tych pysznych, soczystych owoców, idealnych do chłodników (jak nasz, ze str. 67) i koktajli. Ich wielką pestkę trudno oddzielić zwykłym nożem, a dzięki tej krajalnicy zrobimy to jednym ruchem; odkrojenie miąższu od skórki to już nie problem.

OXO Good Grips, cena: ok. 50 zł